

## MENÚ 1 - 1978

### PRIMEROS

*(a escoger)*

Burrata con tomate de temporada, pesto de albahaca y olivada negra  
Canelones de txangurro con ligera bechamel de erizos de mar

### SEGUNDOS

*(a escoger)*

Salmón en tempura de alga "yakitori" con verduritas y salsa de soja  
Hamburguesa de solomillo de ternera con queso brie, cebolla confitada  
y patatas paja

### POSTRES

*(a escoger)*

Brownie de chocolate negro con crocante de avellana  
Macedonia de frutas  
Helados y sorbetes al gusto

\*\*\*

LIKE. Xarel.lo y muscat, DO Penedès  
Hermanos Lurton Cuesta Grande. Tinta de Toro, DO Toro  
Aguas minerales  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

41,50

## **MENÚ 2 - COMPARTIR**

### **PICA PICA**

*(en medio de la mesa)*

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo  
Buñuelos de bacalao con alioli suave de manzana  
Coca fina de cristal con tomate de colgar  
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva  
Croquetas de jamón ibérico  
Virutas de foie de pato curado en sal marina

### **SEGUNDOS**

*(a escoger)*

Suprema de dorada con verduras, setas del bosque y salsa cítrica de naranja  
Meloso de ternera con parmentier de patata y salsa de Oporto

### **POSTRES**

*(a escoger)*

Tarta Tatín en porciones individuales  
Macedonia de frutas  
Helados y sorbetes al gusto

\*\*\*

Torre del Veguer. Muscat, DO Penedès  
Étnic. Cariñena y garnacha, DO Montsant  
Aguas minerales  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

**45,50**

## **MENÚ 3 - TRADICIONES**

### **ENTRANTES**

*(a escoger)*

Tartar de salmón con guacamole, mermelada de tomate y salsa de soja  
Risotto con setas, espárragos trigueros, parmesano y aceite de trufa

### **SEGUNDOS**

*(a escoger)*

Suprema de merluza del Cantábrico a la donostiarra  
Media espalda de cordero al horno con patata panadera y pimientos

### **POSTRES**

*(a escoger)*

Cheesecake con coulis de frambuesa  
Macedonia de frutas  
Helados y sorbetes al gusto

\*\*\*

Xarelo Torre del Veguer. Xarelo y Xarelo vermell, DO Penedés  
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot. DO Penedès  
Aguas minerales  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

49,50

## **MENÚ 4 - RAÍCES**

### **PICA PICA**

*(en medio de la mesa)*

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo  
Atún bluefin en tartar con guacamole, mermelada de tomate y caviar de salmón  
Coca de cristal con tomate de colgar  
Bombitas de chipirones glaseada con alioli  
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva  
Coquetas de jamón ibérico

### **SEGUNDOS**

*(a escoger)*

Tataki de atún bluefin con cremoso de calabaza, mango y mermelada de tomate  
Steak tartar de vaca madurada estilo El Trapío  
Entrecot de lomo alto de vaca madurada con cebolla caramelizada y patatas fritas

### **POSTRES**

*(a escoger)*

Crema catalana con fresones al perfume de Grand Marnier  
Macedonia de frutas  
Helados y sorbetes al gusto

\*\*\*

Xarelo Torre del Veguer. Xarelo y Xarelo vermell, DO Penedés  
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot. DO Penedès  
Aguas minerales  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

**53,50**

## MENÚ 5 - TRAPÍO

### PICA PICA

*(en medio de la mesa)*

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo  
Coca de cristal con tomate de colgar  
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva  
Virutas de foie de pato curado en sal marina

### PRIMERO

*(a escoger)*

Crema de cigalas con ceps confitados, langostinos y aceite de trufa  
Ensalada tibia con setas, jamón ibérico y queso de cabra  
Raviolis rellenos de foie a la crema de ceps y calabaza

### SEGUNDOS

*(a escoger)*

Morro de bacalao al estilo del chef con muselina de ajo  
Solomillo de vaca madurada con salsa Oporto trufada y gratén de patata  
Magret de pato con salsa de frutos rojos y tatin de manzana

### POSTRES

*(a escoger)*

Tiramisú italiano casero  
Macedonia de frutas  
Helados y sorbetes al gusto

\*\*\*

José Pariente. Verdejo, DO Rueda  
Jeronimus. Garnacha, Petit Syrah, DO Penedès  
Aguas minerales  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

62,50

# CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

## ESPACIOS

1. El restaurante dispone de cuatro espacios: el *Salón* principal, para un máximo de 45 personas; el *Salón Esperanza*, para un máximo de 60 comensales; la *Terraza*, para un máximo de 60 comensales; y el *Privado*, para un máximo de 12 personas;
2. Consulte la posibilidad de utilizar los espacios con exclusividad.

## HORARIOS

3. El horario del restaurante para eventos será: almuerzos, de 13:30 a 17:00; y cenas, de 20:30 a 00:30.

## CONDICIONES DE RESERVA

4. La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72 horas. En caso de que la confirmación no respete el plazo establecido, el restaurante se reserva el derecho a cobrar por la totalidad de los comensales comunicados con anterioridad.
5. La paga y señal en concepto de anticipo será del 30% del total de la reserva. El importe restante deberá abonarse a la finalización del evento, siendo las formas de pago efectivo o tarjeta de crédito/débito las más funcionales. Toda reserva no confirmada con paga y señal se considerará una pre-reserva, y podrá cancelarse unilateralmente por el restaurante sin ningún tipo de compromiso con el cliente.
6. En caso de cancelaciones con una antelación superior a 15 días, no habrá penalización; entre 15 días y 3 días antes, la penalización será equivalente a la paga y señal; y cuando la cancelación sea igual o inferior a 3 días, la penalización será del 100%.

## OFERTA GASTRONÓMICA Y BEBIDAS

7. La elección de los entrantes, segundos y postres, deberá comunicarse con una antelación mínima de 3 días laborables.
8. Consulte con el equipo de dirección la posible intolerancia de algún invitado para preparar una propuesta a medida.
9. Los refrescos, licores y/o cervezas no están incluidos en el menú (serán cobrados aparte)
10. La cantidad de vino contemplada por persona es de 37,5 cl./persona. Las aguas y consumo de pan no tienen sobrecargo.

## COPA BIENVENIDA O POSTRE

11. Posibilidad de añadir una copa de cava de bienvenida o postre, a razón de 3,75 €/persona.
12. Posibilidad de añadir una copa de cava, vino o cerveza de bienvenida, con aperitivo (chistorra El Trapío, aceitunas y patatas chip), a razón de 5 €/persona.

## SERVICIOS ADICIONALES

13. Consulte si requiere material audiovisual (proyector o audio); disponemos de pantalla.
14. Consulte nuestro servicio de floristería, interiorismo o actividad especiales.